

大分かぼすでオリジナルポン酢を!

自家製ポン酢の作り方

搾ったカボス果汁と同量のしょう油、米酢を混ぜ合わせます。

基本
ポン酢



:



:



=

おいしい
自家製ポン酢
の出来上がり!

～さらにひと工夫でマイポン酢のできあがり～

お母さんは最近健康が
気になるからゴマを加えて
「ゴマポン酢」

僕は消化を助ける
大根おろしを加えて
「みぞれポン酢」

お父さんは辛いのが
好きだから七味を加えて
「ピリッとポン酢」

私はビタミンCを
たっぷり摂りたいから
米酢の代わりに
カボスを入れて
「ストレートカボスポン酢」



あなたの思いをカタチに。

Theおまかせ



大分かぼす
マスコットキャラクター
カボたん

「大分かぼす」で健康増進

●クエン酸

カボス果汁には、たっぷりのクエン酸が
含まれています。(約5.5%)

【クエン酸の効能】

●疲労回復…乳酸分解促進 ●カルシウム吸収促進

●ビタミンC

ビタミンCも豊富で、レモンの約1.7倍も含まれています。

【ビタミンCの効能】

●風邪予防 ●抗酸化作用…間接的ガン予防
●美白効果

大分県カボス振興協議会

TEL 097-506-3626 <http://www.oitakabosu.com/>